

# GRENACHE DE L'EMPORDÀ ROBI



**Cépage:** Grenache Rouge

**Viellissement:** 24 mois minimum en fût de chaine.

**Dénomination d'Origène:** Empordà

**Production:** 4.000 bouteilles de 50cl



## Elaboration:

Raisin qui procède de la plaine de Garriguella. Macération/fermentation partiel du moût fleur à 22°C jusqu'arriver à 10%vol naturels avec l'addition d'alcool jusqu'arriver à 15%vol, en laissant du sucre naturel de raisin avant de fermenter. Vieillissement oxydatif minimum de 24 mois en fût de chaine française.



## Nota de dégustation:

Robe rouge avec des nuances de tuile. Arômes de fruits noirs trop mûrs, de figes, d'araignées avec un finale chocolatée et grillée. En bouche, c'est doux, complexe, longue et persistante.



## Accords mets vin:

Idéal à l'apéro, pour accompagner des desserts, des biscuits, nos légendaires « carquinyolis » et aussi avec un bon chocolat noir.



## Analyse:

ALCOOL %VOL	ACIDITE TARTRIQUE (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDITE SULFURIQUE (G/L EN SULFURIQUE)	SUCRES RESIDUELS (G/L)
15	5,5	0,23	110